

AS FABRIQUETAS DE QUEIJO E A CONFIGURAÇÃO DO TERRITÓRIO QUEIJEIRO NO SERTÃO SERGIPANO DO SÃO FRANCISCO-BRASIL: ENRAIZAMENTO CULTURAL E INOVAÇÃO¹.

Sônia de Souza Mendonça Menezes - Maria Geralda de Almeida - Claire Cerdan²

RESUMEN

Las unidades de producción artesanal de los derivados de leche del Estado de Sergipe, de carácter informal, son denominadas localmente de *fabriquetas de queijo*. Ellas se fundamentan en la tradición y paulatinamente en las innovaciones del procesamiento de la leche con nuevos tipos de derivados. Aprovechan la demanda del mercado consumidor estatal y regional que prefiere productos con menor precio y representan dimensiones no mensurables prototipos de los valores simbólicos. Los agricultores y/o sus hijos, ellos mismos, comercializan los derivados de la leche y/o destinan sus productos a las redes de comercialización locales. Esas *fabriquetas* generan empleo y salario superior a diferentes recursos públicos disponibles del gobierno municipal. Esas estrategias de reproducción de los agricultores no son consideradas como una potencialidad por el Estado, pero, sí como un desorden en el territorio. No existen en la actualidad políticas que objetiven la evaluación o la creación de sellos de identificación y normativas estatales adaptadas a ese sector. Se observa la evolución de la actividad, en el aumento del volumen de leche procesada, en la permanencia de los productos tradicionales golpeadas por las innovaciones como la “mussarela” por todos los grupos de productores y otros tipos de quesos, fruto de la persistencia individual de los actores.

ABSTRACT

The units of handmade production of milk derived of Sergipe State, of informal character, are denominated locally of *small cheese factories*. They are based in the tradition and gradually they advance the innovations in the milk processing with new types of derived. They take advantage of the demand of the state and regional consuming market that opts for products with lower cost and that present non measurable dimensions prototype of the symbolic values. The farmers and/or their children do themselves the commercialization of those derived of the milk and/or they destine their products to the local merchants' nets. Those small factories generate places to work and superior income to different available public resources to the municipal power. Those strategies of the farmers' reproduction are not considered as a potentiality by the State, but, as a disorder in the territory. Inexists politics at the present time that aim at the qualification or the creation of identification stamps and State normative adapted to that section. It is observed the evolution of the activity, crystallized in the increase in the volume of processed milk, in the permanence of

¹ Pesquisa apoiada pelo Programa de Auxílio à Pesquisa de Docentes e Técnicos Administrativos THESIS/UFS.

² Sônia de Souza Mendonça Menezes: ssmmenezes@ig.com.br;

Maria Geralda de Almeida: mgdealmeida@gmail.com;

Claire Cerdan : claire.cerdan@cirad.fr

the traditional products flanked by the innovations as the mozzarella for all the groups of producers and other types of cheese, fruit of the persistence of the individual actors.

RESUME

Les unités informelles de production artisanale de fromage de l'Etat de Sergipe, sont appelées localement *fabriquetas de queijo*. Elles mobilisent à la fois des procédés traditionnels de transformation et des innovations plus récentes qui ont conduit à l'émergence de nouveaux produits et de nouveaux fromages. Elles répondent à une évolution des marchés et de la demande des consommateurs, qui se caractérise par la recherche de produits de faibles prix mais aussi de produits à haute valeur symbolique. Les producteurs et/ou leurs enfants, vendent eux même directement leurs produits et/ou les vendent dans des circuits de commercialisation locale. D'un point de vue économique, ces *fabriquetas* génèrent de nombreux emplois et des revenus importants pour l'économie des municipes. Pourtant, ces stratégies de reproduction des agriculteurs familiaux ne sont toujours pas considérées par l'État comme un enjeu stratégique. Elles seraient même perçues comme un facteur limitant le développement des territoires, compte tenu de leur caractère informel et non compatible avec les législations sanitaires en vigueur. Aussi, il n'existe pas actuellement dans l'Etat du Sergipe des programmes ou des actions publiques qui proposent une reconnaissance des qualités spécifiques de ces produits traditionnels (signes de qualité ou d'origine) ou qui travaillent sur une adaptation des normes sanitaires. Des marges de manœuvre et des convergences sont pourtant possibles. Nos travaux mettent en évidence des évolutions importantes ces dernières années. Ces dernières sont marquées par l'augmentation du volume de lait transformé et la diffusion de nouveaux produits à l'ensemble des producteurs de la région et témoignent de la capacité d'adaptation des producteurs, des fromagers et des commerçants et de leur persévérance.

1. INTRODUÇÃO

O debate sobre o processo de produção artesanal de queijos constitui um dos mais relevantes promovidos por diversas ciências na contemporaneidade. Estudar essa estratégia significa descortinar o sentido dessa produção para a vida de homens e mulheres, identificando as relações entre eles o espaço e os seus desdobramentos com o surgimento de outras atividades. Essas alternativas criadas por atores sociais no espaço rural nos diferentes países e continentes, nas regiões brasileiras e no Sertão Sergipano e adjacências confirmam a busca de soluções para as adversidades e problemáticas enfrentadas no dia a dia.

A produção artesanal de derivados do leite do Estado de Sergipe se apóia na combinação das atividades: a agricultura, a rede de comercialização e a suinocultura. Em

alguns estabelecimentos agrícolas, o núcleo familiar constitui uma pequena unidade de produção, de caráter informal, denominada localmente de *fabriquetas de queijo*. Utilizam tecnologias simples com reduzido número de equipamentos, estão fundamentadas na tradição e na cultura local/territorial e disputam as matérias-primas com as indústrias formalizadas. Os agricultores e/ou seus filhos fazem eles próprios a comercialização dos derivados do leite e/ou destinam seus produtos às redes de comerciantes. Essas atividades autônomas refletem a lógica da reprodução social do agricultor familiar e tais experiências se nutrem da historicidade, permeadas pelos sentimentos de pertencimento e identidade movidos pela territorialidade. Aproveitam da demanda de um mercado consumidor que opta por produtos diferenciados da produção convencional nos aspectos formais como o custo menor, e que apresentam dimensões não mensuráveis protótipo dos valores simbólicos.

Pauta-se essa investigação a partir do arcabouço teórico-metodológico do SPL/SIAL-sistema agroalimentar localizado ladeado por um viés geográfico. Com o propósito de compreender as tramas das fabriquetas de queijo no Estado de Sergipe que imprime uma lógica diferenciada, heterogênea que concorre com o mercado formal, apresenta-se como hipótese: A produção artesanal de queijos configura um SIAL e conformam um território queijeiro pontilhado pelas micro, pequenas e médias fabriquetas de queijo ancoradas na territorialidade e alicerçadas nas relações de proximidade, na reciprocidade e na confiança entre os diferentes atores. Os atores combinam mecanismos, aproveitam os recursos locais e a cultura, transformando-os em ativos territoriais demandado por um mercado consumidor conectado com produtos da identidade cultural e evoluem com produtos direcionados a novos nichos de mercados.

O artigo está estruturado em cinco partes: Na primeira faz-se a introdução do caso estudado. Na segunda parte aborda-se o diagnóstico da produção artesanal de queijos no Sertão do São Francisco, no qual foca-se a historicidade, a construção do território queijeiro seus produtos, atores principais, os recursos, assim como o saber-fazer e as inovações. Na terceira parte apresentam-se as oportunidades ou potencialidades encontrados na atividade queijeira artesanal e concomitantemente avaliam-se os entraves e as ameaças que emperram o desenvolvimento da atividade. Enquanto isso na quarta parte evidencia-se o processo de ativação do grupo, as debilidades nas ações coletivas, a evolução de modo individual e o

marasmo das políticas públicas para o setor. Na quinta parte analisa-se o panorama atual do território queijeiro artesanal de Sergipe. Por fim, apresentam-se as conclusões gerais sobre o território queijeiro artesanal em Sergipe/Brasil.

2. A EMERGÊNCIA DAS FABRIQUETAS DE QUEIJO NO SERTÃO SERGIPANO

História da concentração das queijarias

Na pesquisa documental realizada constatou-se na Enciclopédia dos Municípios (IBGE) a produção de queijos artesanais na década de 1950 em alguns municípios sertanejos e circunvizinhos, concebidas como fábricas de laticínio que produziam requeijão e a manteiga em creme, a exemplo dos municípios de Itabi e Aquidabã. Um produtor em atividade desde 1966 no município de Gararu/SE enfatizou que produzia o requeijão caseiro elaborado exclusivamente com leite, sem o uso da manteiga. Incentivado pela rede comercial, altera o modo de fazer, incluindo novos ingredientes, como a manteiga após o cozimento da coalhada.

A partir da década de 1970, a pecuária em Sergipe, localizada principalmente no Agreste e Sertão tem seu crescimento acelerado. Esse crescimento é uma consequência de alguns fatores favoráveis como melhores estradas, clima propício às pastagens, menor incidência de doenças no rebanho bovino e uma política de crédito agrícola voltada principalmente para a região semiárida. O pequeno estabelecimento rural (com até 50 ha), ocupado anteriormente com a lavoura de milho, feijão, mandioca e algodão, consorciados, transformou-se com a inserção das pastagens direcionadas para o gado leiteiro. A permuta do cultivo agrícola pela pastagem decorreu do rendimento mais estável e seguro da pecuária e viabilizava a persistência familiar, criando, uma estratégia de reprodução social. Na década de 1990 com o crescimento de assentamentos rurais na região cresce a produção de leite com a inserção dos novos agricultores que utilizam suas terras para a pecuária leiteira

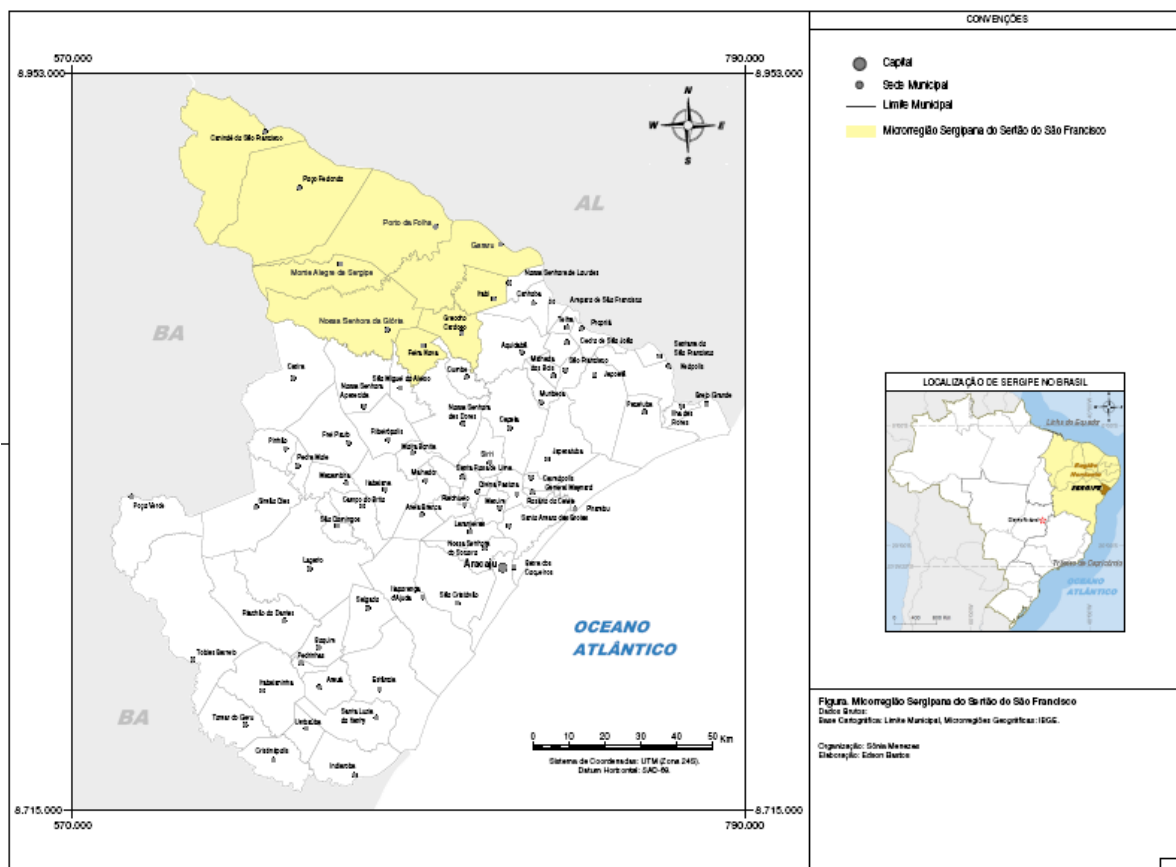
A (re)configuração dos estabelecimentos dos agricultores familiares repercutiu no crescimento da produção de leite e a demanda do mercado urbano na expansão dos derivados. O queijo anteriormente apresentava exclusivamente valor de uso transforma-se em valor de troca. Retoma-se o saber-fazer e esse queijo deixa de estar geograficamente

limitado aos espaços circunscritos das residências como no passado e transforma-se em um recurso fundamental na reprodução social dos atores.

Em meados da década de 1980 surgem pequenas fabriquetas para a produção do queijo de coalho em decorrência da demanda do mercado consumidor que se expandia nos centros urbanos. Os sertanejos produzem leite e repassam aos seus parentes e amigos, vizinhos para a produção de queijos e para ocupar a mão-de-obra familiar, fato esse expresso na discussão anterior sobre gênero. Na constituição das fabriquetas de queijo, a rede familiar contribui de forma decisiva, uma vez que fornecem a matéria-prima e geralmente, emprestam o capital inicial essencial para a compra dos poucos equipamentos e do repasse do saber-fazer. As fabriquetas portam as seguintes características: processam volume de leite superior a 200litros/dia, utilizam um local específico fora da residência para a elaboração dos produtos, adquirem parcialmente ou totalmente a matéria-prima de outros estabelecimentos rurais e elaboram diferentes tipos de derivados de leite: tradicionais e as inovações.

Descrição do território

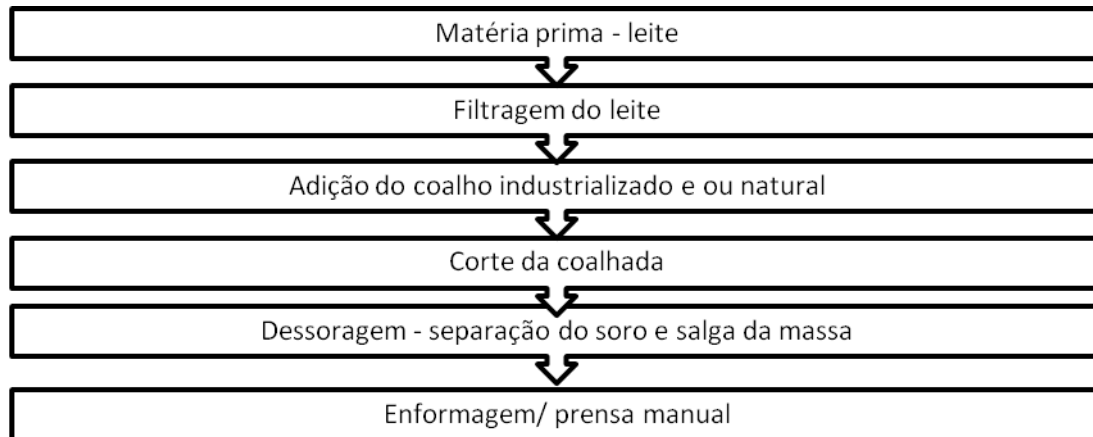
As fabriquetas de queijo estão concentradas na região do Sertão Sergipano do São Francisco, uma área de confluência dos estados nordestinos de Alagoas, Bahia e Pernambuco e o estado de Sergipe.(Figura 01). Essa região é regulada pela Zona de Convergência Intertropical (ZCIT) que resulta em temperaturas elevadas no decorrer do ano. Predomina o clima semiárido com 7 a 8 meses secos, temperatura superior a 20°C, as chuvas distribuídas irregularmente concentradas nos meses de abril a julho, no outono-inverno. A não ocorrência regular da pluviosidade resulta no fenômeno da seca que pode se prolongar por dois ou três anos. As precipitações pluviométricas variam de 365 mm a 630mm anuais.



Os produtos

Dentre os derivados predomina o queijo de coalho, sua elaboração é análoga àquela dos antepassados, exposto no fluxograma. Não apresentam padronização na forma e peso, depois de desenformados e salgados, costuma-se armazená-los no interior de caixas plásticas, cobrindo-os com um tecido branco. Devido a não maturação apresentam uma coloração clara, diferindo dos queijos elaborados no passado. Essa alteração emanou do mercado consumidor por meio da interlocução da rede comercial. Esse produto de fácil assimilação, cujo saber-fazer foi repassado por gerações, “apreendido com o olhar”. (Figura 02).

Figura 02: Fluxograma da produção do queijo coalho.



A demanda dos derivados de leite na década de 1990 foi motivada pelas mudanças na política econômica do país e a estabilização da moeda, o que se refletiu no aumento do poder aquisitivo da população especialmente no período de 1993/1997.

Além do queijo de coalho, produzem outros tipos tradicionais como: o requeijão ou queijo-manteiga, a manteiga em creme, a manteiga fluída. E, as inovações como o queijo pré-cozido, a mussarela e a ricota fruto das inter-relações homem/espço, rural/urbano, local/territorial.

Os principais atores

Os responsáveis pela produção de queijos constituem os agricultores familiares e/ou seus filhos. Geralmente o agricultor inicia a produção dos derivados para aproveitar o leite produzido no estabelecimento rural e dos seus parentes e vizinhos. No beneficiamento do leite utilizam a mão de obra familiar. À medida que aumenta o volume de leite processado recruta mão de obra temporária e ao superar volume de 2.000 litros/dia contrata trabalhadores permanentes como queijeiros.

Apresentaram como vantagens comparativas o controle exercido direto pelo proprietário, o fluxo de informações eficientes e relações entre as mesmas de cooperação no período de inverno, e concorrência no verão, devido à escassez de matéria-prima. Segundo Abramovay (1997), a valorização dos atributos de uma região pelos atores locais permite a existência de uma dinâmica de concorrência-emulação-cooperação entre as empresas. Essa

dinâmica de cooperação foi observada, por Cerdan e Sautier (1998) e Menezes (2001) geralmente no período chuvoso considerado pelos agricultores na região o de abril a agosto, quando muitas vezes transportam queijos de diferentes fabriquetas. Outro fato observado é o repasse de fornecedores para o seu concorrente em decorrência da oferta excessiva de leite no período.

Quanto à concorrência, esta aflora entre os produtores de queijo principalmente no período do verão quando começa a reduzir a oferta de leite no mercado. Na disputa pela matéria-prima, geralmente oferecem preço maior pelo litro de leite com o objetivo de adquirir novos fornecedores. Com a chegada das chuvas retomam as relações cooperativas entre os produtores. Esses fatores cooperação-emulação-concorrência caracterizam um SPL/SIAL.

Os recursos e ativos específicos

A elevada produção de leite constitui um recurso territorial utilizado para a elaboração dos derivados, em acelerado crescimento motivado pelo avanço da distribuição de terras e a inserção de novos agricultores familiares.

**Tabela 01 – Sertão do São Francisco-
Produção de leite (mil litros) e Percentual no Estado de Sergipe, 1985-1995/1996-2007.**

	Anos					
	1985-vol.	%	1995/1996-vol.	%	2007	%
Sertão Sergipano do São Francisco	30948	33,2	54746	43,4	144.371	57,4
Sergipe	42.800		134 392		251.624	

Fonte: IBGE. Censos Agropecuários. 1985,1995/1996; Pesquisa da Pecuária Municipal. 2007.

Por outro lado existe uma mão de obra recrutada para exercer as diversas funções como o transporte de leite dos estabelecimentos rurais até as queijarias, no processamento do leite, na elaboração dos derivados e na comercialização. Ainda constitui como um recurso territorial o domínio do saber-fazer queijeiro repassado por gerações.

Os saber-fazer local e os processos de inovação

O saber-fazer utilizado na elaboração do queijo de coalho, da manteiga e do requeijão foi transmitido pelos antepassados e a domínio dessa prática perdura durante séculos porém anteriormente a produção destinava-se ao consumo familiar. Com a demanda desses produtos pelos mercados urbanos intraestadual e regional resgata-se o saber-fazer e tais produtos são elaborados com fins comerciais com objetivo de gerar renda utilizada na reprodução social dos agricultores. A partir da década de 1990 os proprietários das fabriquetas buscam a inserção de novos produtos de acordo com a demanda do mercado e através do ensinamento de queijeiros trabalhadores de antigas indústrias passam a produzir a mussarela. Eles repassaram as técnicas da produção dos novos derivados, a exemplo da mussarela e principalmente do queijo pré-cozido. Esse último tipo de queijo constitui numa inovação criada por antigos empregados dos laticínios locais que transferiram o conhecimento aos proprietários das fabriquetas quando foram trabalhar nas fabriquetas no final do ano de 1997 e no início de 1998 depois da saída da Parmalat.

As articulações entre os atores

Imperam entre os produtores de leite e os proprietários das queijarias as relações de proximidade e de confiança no tocante ao pagamento da matéria-prima que é feito prioritariamente em espécie, antes da feira semanal. Entre produtores dos derivados e fornecedores de leite não existe contrato firmado entre as partes, existe um compromisso informal combinado entre as partes, na qual o produtor de queijos deverá realizar semanalmente o pagamento do leite em espécie, devolver parte do soro para a criação de suínos do agricultor e recolher a produção no estabelecimento rural. Ao agricultor caberá ordenhar o gado e deixar o leite no lugar combinado no estabelecimento diariamente, ou entregar diretamente na fabriqueta recebendo uma remuneração maior. As pequenas unidades informais do setor leiteiro absorvem a produção dos agricultores familiares e em menor intensidade os médios e grandes proprietários.

Essas relações de proximidade contribuem para a consolidação das unidades de produção no território. Abramovay (2003) afirma essas relações delineiam valor superior às denominadas vantagens competitivas ligadas “aos atributos naturais, de localização ou setoriais. Cerdan e Sautier (2002, p. 135), nas suas pesquisas realizadas no município de

Nossa Senhora da Glória, ressaltaram que “a importância econômica e a resistência dessas unidades de transformação modestas e até rudimentares, podem ser explicadas pela grande proximidade geográfica e social entre os fabricantes e produtores”.

As ações coletivas existentes

O movimento coletivo apresenta-se débil com fraca organização dos produtores, não existe uma associação que congregue todos os produtores de queijo do território. Essa ausência de ações coletivas resulta na inexistência de políticas públicas direcionadas ao setor e em determinados períodos a perseguição motivando a exclusão de produtores.

3. AS ANÁLISES FODA – BEM FUERÇAS, OPORTUNIDADES, DEBILIDADES E AMEAÇAS DAS FABRIQUETAS DE QUEIJO NO TERRITÓRIO SERGIPANO.

A configuração socioespacial das fabriquetas de queijo no território alicerçada pela territorialidade e em um sistema de relações de proximidade e reciprocidade consolida a elaboração de alimentos de forma individual, constituindo em atributos culturais geradores de economias em áreas carentes de trabalho e renda. Essas unidades absorvem a produção de leite de significativo número de agricultores, promove a geração de postos de trabalho e renda no território, suscita novas atividades e valoriza os saberes locais.

Potencialidades	Oportunidades	Debilidades	Ameaças
<ul style="list-style-type: none"> - Absorve a produção de leite dos agricultores familiares. - Integra número superior a 3360 agricultores fornecedores de leite - Promove a geração de postos de trabalho e renda - Os queijos artesanais estão arraigados na cultura alimentar da população do Estado de Sergipe e na escala regional. 	<p><u>Geração de postos de trabalho</u></p> <p>519 postos de trabalho na produção de queijos</p> <p>135 postos de trabalho na comercialização e intermediação dos derivados de leite</p> <p><u>Promoção de renda para os agricultores, trabalhadores e comerciantes</u></p> <p><u>Redução do êxodo rural</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Informalidade -Debilidade na gestão da unidade de produção - Precariedade na questão higiênico-sanitária - Ausência de crédito para modernização -Ausência de políticas públicas direcionadas ao setor - Inoperante ações coletivas - Assistência técnica deficiente 	<ul style="list-style-type: none"> - Vigilância sanitária - Cumprimento das normativas em vigor - Fiscalização e apreensão de mercadorias – derivados de leite - Desaparecimento de alguns tipos de derivados de leite como o requeijão= do sertão - Com a exclusão e a não valorização do setor poderá ocorrer uma exclusão dos produtos artesanais.

Quanto às políticas públicas destinadas ao setor, é opinião corrente entre os proprietários das fabriquetas o descaso do poder público para com o setor. Afirmaram alguns produtores o impedimento do cumprimento das leis em vigor, pelo descompasso das normativas direcionadas a produção em grande escala. Os projetos para modernização da atividade e enquadramento do setor legal custam cerca de R\$ 400,000,00 com a construção das plantas modelos defendidas pelo setor especializado. Essas propostas de modernização e o valor dos investimentos estão além das suas possibilidades, fato esse desalentador para os produtores. A respeito da legislação, Prezotto (2005, p.79/80) esclarece:

A legislação sanitária fiscal, convencional não faz distinção entre grande e pequeno estabelecimento. [...] Sua concepção, em geral, refere-se a grandes plantas industriais, pelas suas grandes exigências em instalações (número de salas, dimensões das construções) e equipamentos. Como consequência a restrição da inserção dessas pequenas agroindústrias no mercado formal.

Além dessa problemática existem outras que atingem o grupo de produtores artesanais relacionadas a: gestão da unidade de produção – que reflete na debilidade da administração; qualidade do leite e derivados – ocasionalmente encontram-se produtos muitas vezes com deficiências na qualidade; e o associativismo débil, inoperante; inadequada ou inexistência da assistência técnica oferecida pelo Estado; domínio da informalidade; ausência de crédito para modernização.

A concentração de micro e pequenas unidades de produção no espaço territorializado ampliam as possibilidades de aproveitamento das vantagens, motivada pelas relações de proximidade às quais contribuem para a difusão das inovações existentes. O acontecer solidário, as relações de reciprocidade permeiam essas estratégias autônomas dos agricultores e/ou seus filhos denotando a existência de um capital social. (PUTNAM, 2005).

4. O PROCESSO DE ORGANIZAÇÃO COLETIVA DOS PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL EM SERGIPE.

Na década de 1990, foi criada uma associação dos queijeiros do município de Nossa da Glória, atualmente sem operacionalidade. A débil organização é motivada pela inexperiência dos atores, o domínio do individualismo e a precariedade das instituições

publicam atuantes no setor que ignoram a problemática. Esses atores não se reconhecem como portadores de uma força na qual aglutinam agricultores, trabalhadores nas queijarias, comerciantes dos derivados e os consumidores que optam por esses produtos. Com desorganização coletiva não lutam pela visibilidade do setor ou por um projeto que os valorizem. As instituições públicas atuantes no território não vislumbram a potencialidade existente, não buscando formas de organizar o setor. Vêm como uma rugosidade algo que ficou do passado, desconhecem as ações nos outros Estados brasileiros para com o setor com vistas à qualificação, em busca de selos de Indicação Geográfica e aquele de Patrimonialização cultural. A evolução do setor é realizada de forma individual, sem assistência técnica, repassando os novos conhecimentos pelos pares, o que denota a emulação.

5. PANORAMA ATUAL DO TERRITÓRIO QUEIJEIRO SERGIPANO: POTENCIALIDADE TENDO EM VISTA ÀS POLÍTICAS DE DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL

O SPL/SIAL queijeiro do Sertão sergipano historicamente foi construído a partir de atividades articuladas por um conjunto de atores sociais e por uma lógica assentada não somente nas estratégias de mercado, mas pela territorialidade permeada pela cooperação, confiança e identidade territorial. A respeito das lógicas dos SPL/SIAL Muchnick (2006a, p. 07) assim se pronuncia:

[...] comportamientos económicos, difíciles de comprender si sconsideran solamente los mecanismos de mercado. El proceso de territorialisation es en consecuencia un proceso material y cultural en el cual los individuos transforman el espacio que habitan guiados por representaciones y valores que le dan sentido a sus vidas en sociedad.

A configuração socioespacial das fabriquetas de queijo se faz presente no espaço com as suas temporalidades engendrando uma forma complexa de produção, com escalas e produtos variados, entrecruzados, expressando um aparente paradoxo, ladeada anteriormente a um conglomerado transnacional e atualmente concorrendo com empresas formais de portes diferenciados, instaladas no território.

Tabela 2 -Território queijeiro Sergipano- fabriquetas de queijo-2009

Município	Número total de fabriquetas	Número de Fornecedores	Volume leite processado litros/dia	Volume leite processado litros/mês	Mão-de-obra Ocupada
Nossa Senhora da Glória	24	952	82.452	2.473.560	106
Porto da Folha	26	785	64.556	1.936.680	129
Gararu	23	515	28.724	861.720	91
Nossa Senhora de Lourdes	11	212	11.700	351.000	36
Poço Redondo	11	167	15.830	474.900	39
Aquidabã	10	289	9.485	284.550	39
Itabi	10	183	6.412	192.360	22
Monte Alegre de Sergipe	05	72	9.528	285.840	21
Canindé do São Francisco	05	53	8.812	264.360	16
Graccho Cardoso	06	132	6.100	183.000	20
Total	131	3.360	243.599	7.307.970	519

Fonte: Pesquisa de campo. Sônia de S. M. Menezes. 2009.

Essa construção identitária associada entre indivíduos e o território resulta no envolvimento de 3.360 agricultores, geram 519 postos de trabalho distribuídos no processamento, na coleta do leite e em outros serviços, ocupados pelos membros da família e/ou àqueles do círculo da vizinhança. Os trabalhadores temporários e permanentes, percebendo renda semanal de acordo com a função desempenhada. Em alguns casos, ativa-se ou demanda queijeiros experientes principalmente no grupo que processa volume superior a 2000 litros/dia. Nas pequenas unidades de produção, geralmente o queijeiro é o proprietário e seus filhos e/ou outros parentes ajudam na execução das atividades. A remuneração nesse caso não tem valor fixo variando de acordo com as necessidades da família. Essa constatação dos postos de trabalho promovido pelas fabriquetas de queijo remete às discussões de Sachs (2004, p. 123) ao assinalar: “acreditamos que o maior potencial de empregos e auto-empregos decentes resida no mundo rural, em que pese a alta taxa de redução de postos de trabalho na agropecuária”. Para compreender a dimensão na economia dos municípios, elaborou-se uma tabela que busca demonstrar o capital gerado sob a responsabilidade das fabriquetas no denominado território queijeiro, o valor do litro diferenciado reflete a variação encontrada.

Tabela 03 - Sergipe - Território queijeiro
Renda gerada pelas fabriquetas diariamente e mensalmente - 2009

Municípios	Qtde de leite processado/dia-2009	Renda dia gerada pelas fabriquetas: R\$		Renda gerada mês pelas fabriquetas: R\$	
		Litro/leite 0,50	Litro/leite 0,60	Litro/leite 0,50	Litro/leite 0,60
Nossa Senhora da Glória	82.452	41.226,00	49.471,20	1.236.780,00	1.484.136,00
Porto da Folha	64.556	32.278,00	38.733,60	968.340,00	1.162.008,00
Gararu	28.724	14.362,00	17.234,40	430.860,00	517.032,00
Poço Redondo	15.830	7.915,00	9.498,00	237.450,00	284.940,00
N. Senhora de Lourdes	11.700	5.850,00	7.020,00	175.500,00	210.600,00
Monte Alegre de Sergipe	9.528	4.764,00	5.716,80	142.920,00	171.504,00
Canindé do São Francisco	8.812	4.406,00	5.287,20	132.180,00	158.616,00
Aquidabã	9.485	4.742,50	5.691,00	142.275,00	170.730,00
Itabi	6.412	3.206,00	3.847,20	96.180,00	115.416,00
Graccho Cardoso	6.100	3.050,00	3.660,0	91.500,00	109.800,00
Total	243.599	121.799, 50	146.159,40	3.653.985,00	4.384.782,00

Fonte: MENEZES. S. de S. M. Pesquisa de campo. 2008/2009.

A leitura dessas informações constata-se a magnitude da renda gerada mensalmente no território queijeiro, injetando volume superior a R\$ 3.600.000,00/mês na economia territorial, viabilizam a circulação de renda nos municípios com reflexo na economia local. O fortalecimento do comércio se dá a partir do crescimento do consumo de gêneros alimentícios, pessoais, eletrodomésticos, ferramentas, equipamentos e insumos agrícolas. Esses valores não devem ser desprezados ou desvalorizados pelas instituições do Estado, vez que superam recursos financeiros disponíveis pelas Prefeituras locais.

Após a elaboração e atualização do quadro das fabriquetas de queijo em Sergipe identificou-se o avanço das inovações ladeadas pelos produtos tradicionais por todo o território. Os municípios de Nossa Senhora da Glória e Porto da Folha apresentam-se heterogêneos, com a maior diversidade de produtos. Eles diferem nos tipos produzidos. Enquanto Nossa Senhora da Glória envereda-se, prioritariamente, nas inovações e reduz a produção dos queijos tradicionais; Porto da Folha contrapõe-se predominando os tradicionais derivados requeijão, manteiga e o queijo de coalho. Há uma combinação de saberes, eles estão interligados pela rede comercial denotando uma espécie de complementaridade. Nos demais municípios, verificam-se o crescimento da produção da

mussarela, elaborada conjuntamente com os queijos tradicionais. Alegam os produtores, essa alteração decorre da facilidade da aprendizagem e o pouco investimento para a elaboração do referido derivado diferentemente do requeijão e da manteiga. A heterogeneidade do SIAL queijeiro sertanejo relaciona-se não exclusivamente aos tipos de produtos, mas, recobram também uma significativa diversidade socioespacial de unidades de produção e de produtores.

Em seguida será apresentada uma tipologia dos produtores de derivados de leite, a partir da escala de produção, isto é, do volume de leite utilizado nas fabriquetas de queijo.

✓Grupo (1) - Pequenos produtores artesanais

Esse grupo de atores é composto, principalmente, por agricultores familiares que possuem menos de 50 hectares e a produção de queijos constitui na sua renda principal. Entre eles, alguns forneciam o leite produzido para outras unidades informais e com a ajuda familiar passaram a elaborar queijos e continuaram a criação de gado. Outros deixaram de criar gado para dedicar-se, de forma exclusiva, à produção de queijos e à criação de suínos. Esses atores apresentam reduzida escolaridade com o predomínio daqueles que não concluíram o ensino fundamental um total de (62,7%), analfabetos e semi-alfabetizados (31%), e aqueles que cursaram o ensino médio incompleto (6,3%). Produzem prioritariamente o queijo de coalho, o requeijão do sertão e nos últimos anos verificou-se o crescimento da produção da mussarela relacionada à demanda crescente do mercado consumidor e pelo baixo investimento imputado na elaboração desse produto, como foi abordado anteriormente. O volume da matéria-prima processada é inferior a 1000 litros/dia, adquirida das redes de familiares e vizinhos. Para transportar a matéria-prima, utilizam animais, motocicletas e alguns automóveis deteriorados.

Esses produtores não registraram os gastos com insumos e na definição dos custos, a depreciação de instalações, equipamentos e veículos são subestimadas, comprometendo a viabilidade da atividade. Para cobrir os gastos com a reposição e ou manutenção de equipamentos (mesmo reduzidos), é comum recorrer à venda dos suínos.

Em que pese à visão positiva dos participantes desse grupo, constatou-se o abandono da atividade queijeira no período das secas citado anteriormente, em decorrência da precariedade no gerenciamento do estabelecimento produtivo e da indisponibilidade de

capital nessas unidades de produção. Poucos queijeiros desse grupo identificam seus produtos, não usam marcas como os símbolos ou iniciais impostos com o ferro. Os instrumentos de trabalho predominantes nesse grupo constituem de formas, espátula e mesa de madeira, tecidos finos (volta mundo) para coar a coalhada, e em algumas unidades de produção usam as prensas de madeira. Utilizam ainda vasos plásticos para coalhar o leite e formas padronizadas plásticas para a enformagem da mussarela. (Figuras: 03/04/05).

Figura 03



Fabriqueta de queijo grupo 01, município de Graccho Cardoso /SE.

Figuras 04/05



Interior da fabriqueta; leite coalhando em bombonas plásticas, mesa de madeira, mesa de alvenaria para depósito do queijo e para dessourar a coalhada. Enformagem do queijo de coalho em forma de madeira.

Autoria: MENEZES, S. de S. M. Pesquisa de campo. Graccho Cardoso/SE. 2008.

Foi evidenciado que o escoamento da produção dessas unidades de produção é de responsabilidade em sua maior parte por parentes (filhos e sobrinhos) que o fazem com o objetivo de custear muitas vezes os seus estudos na capital do Estado.

Quanto à infraestrutura conferiu-se a existência de instalação hidráulica em praticamente 98% das unidades de produção. As instalações elétricas foram observadas em um número superior a 88%. No tocante ao piso, predominou o piso de cimento em 43%, uma incidência relativamente alta de pisos vitrificados em 38% e as demais com pisos danificados estragados. Reduzido número (inferior a 10%) nesse grupo de unidades de produção que apresentavam paredes azulejadas, telas de proteção e cobertura com forro.

✓Grupo (2)- Os sujeitos em transição

Os produtores de queijo que conformam esse grupo apresentam reduzida escolaridade (analfabetos) perfazem um percentual de 17,5%, predominam aqueles que não concluíram o ensino fundamental 42,5%, 15% concluíram o ensino fundamental, 20% cursaram, porém, não concluíram o ensino médio e 5% apenas concluíram o ensino médio. Constatase o crescimento no nível de educação, porém 50% dos atores não concluíram o ensino fundamental juntamente com os semialfabetizados. Eles residem nas proximidades das fabriquetas de queijo e ou nos povoados circunvizinhos, um percentual inferior a 15% habitam nas sedes municipais.

Esses proprietários de fabriquetas iniciaram no grupo anterior. Atualmente processam um volume superior a 1.000 litros de leite/dia e, no período chuvoso, atinge em média 2000 litros/dia. Essa matéria-prima é adquirida em estabelecimentos de pequeno, médio e grande porte. Nesse grupo são encontrados pequenos comerciantes e/ou intermediários ocupando várias funções: produção, gerenciamento, intermediação dos seus produtos e algumas vezes de terceiros. Por atuar em diferentes escalas, conseguem aumentar os seus lucros, permitindo a acumulação que é direcionada à modernização, investem na fabriqueta de queijo, visando acompanhar o grupo de micro e pequenos empresários queijeiros. Utilizam mão-de-obra familiar geralmente no gerenciamento da unidade de produção, trabalhadores permanentes como o queijeiro, os ajudantes e os trabalhadores temporários para a coleta do leite durante todo o ano, variando o número de acordo com o volume processado. Em média, foram identificados de 06 a 10 trabalhadores por unidade de produção.

Esse grupo apresenta diferenças significativas do grupo anterior: com o aumento do volume de leite processado, os produtores produzem derivados de leite com um maior valor agregado e de fácil estocagem a exemplo do requeijão, da manteiga, o queijo pré-cozido e a mussarela diversificando a produção. De forma concomitante, deixam de produzir o tradicional queijo de coalho em decorrência do menor valor agregado, da sua difícil estocagem e a concorrência do queijo caseiro. O queijo de coalho aparece de forma esporádica quando são feitas encomendas pelos comerciantes ou à medida que aumenta a oferta do leite aproveitam para diversificar a produção.

As instalações amplas, as paredes são em sua maior parte azulejadas e utilizam na cobertura forro de PVC. Identificou-se ainda áreas de depósito separadas da produção onde

instalam freezers, máquina de envasamento a vácuo, balanças entre outros equipamentos, o que demonstra uma evolução no tocante à infraestrutura e aos instrumentos e equipamentos de trabalho. Utilizam equipamentos industrializados como a desnatadeira e alguns instrumentos de trabalho de inox como os tachos, as mesas e os tanques de recepção da matéria-prima adquiridos em grande parte de terceiros. Essas inovações e evoluções nesse grupo foram significativas no decorrer de dez anos, quer seja em relação aos equipamentos assim como infraestrutura a exemplo da recepção do leite na parte externa da unidade de produção com tanques de inox fechados, verificaram-se a construção de recipientes revestidos com azulejos e ou cerâmicas. Essa evolução foi estimulada pelas relações entre os produtores artesanais que repassava os contatos com vistas à modernização. Essas relações de cooperação entre os concorrentes denotam como uma típica característica de um SPL/SIAL Requier-desjardins et al (2006, p.122) apontam nas suas pesquisas a notoriedade da especialização do SIAL como resultante da difusão do conhecimento tácito entre os atores, isto é, “da existência de know-how e tecnologia específicas, quando um determinado processo de transformação de um dado produto emerge em uma área circunscrita compartilhado como conhecimento comum ente os atores ali sediados”. Essas sinergias possibilitaram a evolução da atividade queijeira.

Figura 06



Fabriqueta de queijo pertencente aos produtores do grupo (2) Poço Redondo. Sergipe01/2009.

Figura07



Poço Redondo: Fabriqueta de queijo grupo (2) – produção de requeijão- queijo manteiga Porto da Folha/SE. 03/2009.

Autoria: MENEZES. S. de S. M. Pesquisa de campo. 2009.

A suinocultura constitui em outra fonte de renda, destinada aos investimentos na infraestrutura e na aquisição dos equipamentos. Fazem a criação desses animais, inclui as fases de recria e engorda comercializando-os ao atingir cerca de três a quatro arrobas. O número varia de 70 a 110 cabeças entre reprodutor, matrizes e demais animais. As pocilgas estão instaladas em áreas distantes das unidades de produção e o soro geralmente é canalizado até uma caixa depósito e, posteriormente, é bombeado diretamente para os comedouros na alimentação dos animais juntamente com as rações balanceadas e milho adquirido no mercado. Igualmente, às queijarias do grupo anterior, verificou-se a doação do soro aos fornecedores de leite, sendo transportada nos veículos das fabriquetas de queijo utilizados na coleta do leite como nas carroças e nos automóveis. Esse fato demonstra a manutenção das relações de reciprocidade, mesmo ocorrendo o aumento no volume do leite processado.

✓Grupo (3) - A emergência dos micros e pequenos empresários queijeiros

Os atores conformadores desse grupo atuam nas diversas etapas da cadeia produtiva desde a produção do leite, passando pelo processamento da matéria-prima e em grande parte também responsabilizam pela comercialização dos seus derivados e de terceiros. A combinação dessas atividades e a sua dedicação às mesmas perduram um período superior a 15 anos. Quanto a escolaridade 12,5% afirmaram que concluíram o ensino médio; 25% não finalizaram o ensino médio; 18,7% completaram o ensino fundamental, 31,3% o ensino fundamental é incompleto e 12,5% dos atores constatados como semialfabetizados. Esses atores processam volume superior a 2000 litros/dia no período do verão, no inverno duplicam o volume, alguns chegam a utilizar cerca de 8.000 a 10.000 litros/dia. Buscam novas tecnologias tendo em vista as novas demandas do mercado e trazem queijeiros para a sua unidade de produção para adquirir as técnicas de produção de novos derivados como o pré-cozido, a mussarela e o queijo parmesão. Predomina a elaboração do queijo pré-cozido, a mussarela, seguida do requeijão. Alegaram esses produtores a elevada demanda da mussarela, motivado pelo crescimento das pizzarias e de pontos de vendas de queijos e frios nas capitais. Outro motivo é a fácil estocagem do produto, por um período de até seis meses. Para tanto, são encontradas as câmeras frias e quando não as possui depositam os produtos em *freezers*, geralmente são encontrados três, quatro ou até cinco por fabriquetas

de queijo. Com a instalação desses depósitos refrigerados reduzem os gastos com a energia elétrica, o espaço para estocagem da mercadoria é amplo e verificou-se ainda a cessão do espaço aos concorrentes e parentes que produzem queijo. A cessão do uso de máquina de envasamento, para outros concorrentes no município de Porto da Folha, alegou-se o requerente a necessidade de envasar os produtos como uma exigência do mercado consumidor e da rede comercial. Observam-se as relações de proximidade e de reciprocidade entre os atores.

Por se apresentar o grupo mais capitalizado inova o processo produtivo com investimento superior aos demais grupos, além de máquinas e equipamentos verificou-se fardamento completo dos trabalhadores com bonés, botas e vestimenta branca, uso de telas nas portas e janelas, piso vitrificado, forros de PVC e a recepção da matéria-prima na parte externa da fabriqueta evitando a entrada de latões nas unidades de produção.

Figura 08



Interior da fabriqueta de queijo do grupo 03 Nossa Senhora da Glória.

Figura09



Câmara fria: mussarela, requeijão e creme para elaboração da manteiga.

Autoria: MENEZES. S. de S. M. Pesquisa de campo. 02/2009.

Segundo os proprietários, todos os investimentos foram realizados com o capital adquirido próprio adquirido com a comercialização dos derivados e a venda dos suínos. Quanto à criação de suínos constitui também como outra fonte de renda e de forma idêntica ao grupo anterior adquirem os animais em granjas especializadas. A quantidade de animais varia de 90 a 170 ou mais animais.

As redes de relações, baseadas na proximidade e nos vínculos de interconhecimento, os reforçam a continuar na atividade. Com as atitudes de reciprocidade expressa entre atores,

forneecedores e entre os produtores de queijo fertiliza os recursos específicos e contribui no processo de construção do território (PECQUEUR, 2005). Esse território queijeiro é formado por um conjunto de atores juntamente com os proprietários das fabriquetas. Para completar o estudo sobre esse SIAL, faz-se necessário resgatar os referidos atores associados aos produtos agroalimentares e as suas inter-relações de forma direta ou indireta. Desse modo, identificam-se os agricultores articulados com esse território como fornecedores da matéria-prima, os comerciantes responsáveis pela articulação com o mercado e os consumidores potenciais desses produtos artesanais e a rede institucional como suporte na viabilização e organização do setor junto às instâncias reguladoras.

Os produtos das diferentes fabriquetas destinam-se ao mercado interno e o mercado regional. A capital do estado de Sergipe - Aracaju constitui o principal centro consumidor intraestadual, onde os produtos são comercializados nas feiras semanais, mercados e nas praias com o queijo assado.

Figuras 10/11



Comercialização de queijos nas feiras livres da capital: requeijão, queijo de coalho temperados, queijo de coalho e o requeijão do sertão,

Figura 12

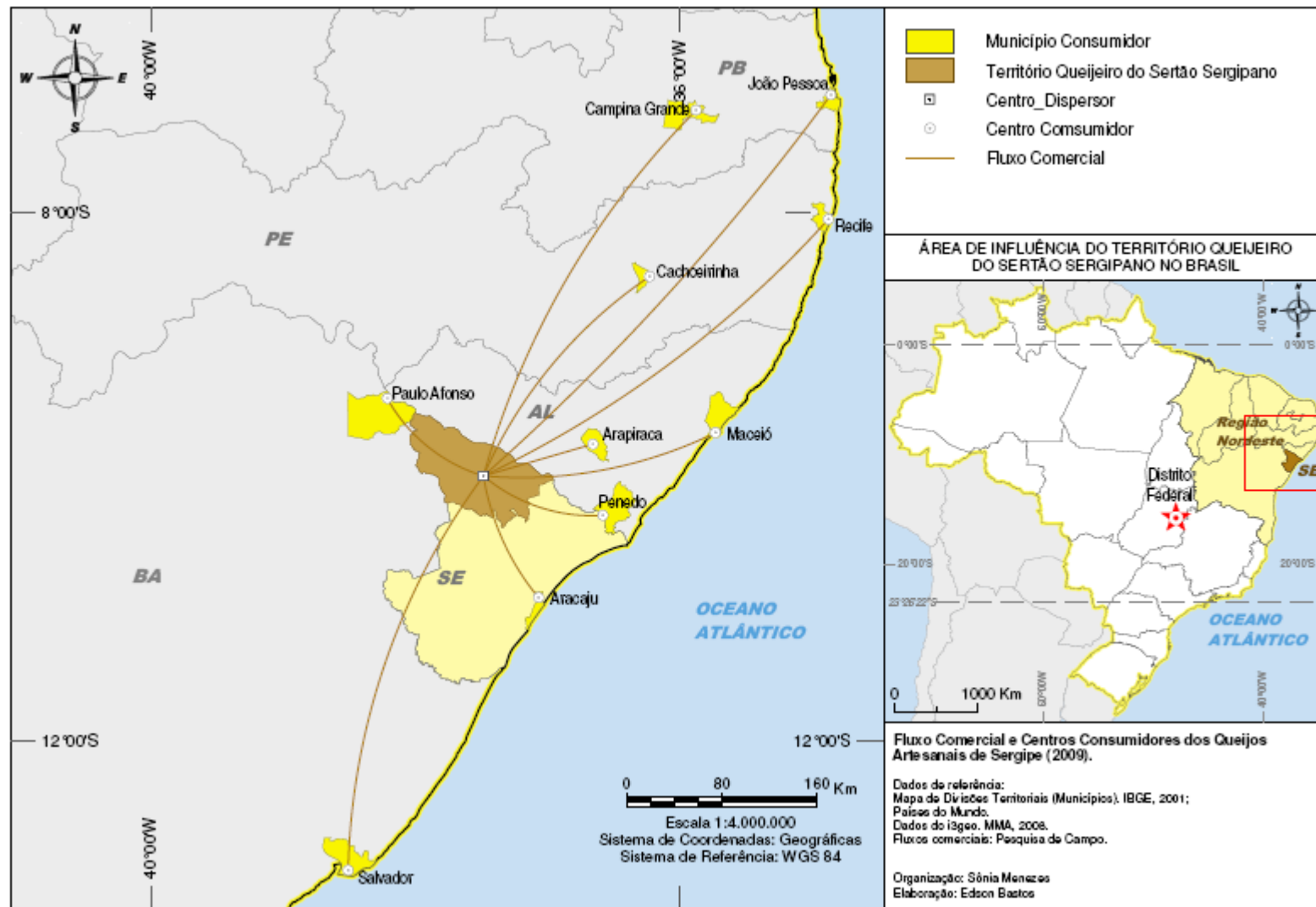


Vendedora do queijo assado nas praias de Aracaju.

Pesquisa de campo, 2009. Sônia Menezes.

Entretanto, 70% da produção destinam-se ao mercado inter-regional para as cidades de Campina Grande e João Pessoa na Paraíba, Cachoeirinha e Recife em Pernambuco, Salvador E Paulo Afonso na Bahia e Maceió, Arapiraca e Penedo em Alagoas, nesse comércio impera a demanda das inovações: queijo pré-cozido, mussarela e os tradicionais: requeijão e a manteiga.

Figura 13



6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A configuração do SIAL queijeiro Sergipano, a sua área geográfica de produção, o potencial contributo dos produtos tradicionais e das inovações existentes nesse território podem e devem ser utilizadas como uma estratégia territorial com vistas ao desenvolvimento econômico e social. A amplitude dessa potencialidade protagonizada pelos atores sociais está relacionada à heterogeneidade e as inter-relações com as outras atividades. Faz-se necessário o reconhecimento dos órgãos competentes não como uma (des)ordem ou como uma *rugosidade*, mas, como uma estratégia que aglutina uma diversidade de atores e que deve ser qualificada sem desmerecer os saberes e fazeres.

Tipos de queijo como o Requeijão do Sertão expressa como um recurso tradicional enraizado em limitados espaços do território, considerado como produto único, de pequena produção e com tendência ao desaparecimento, tendo em vista o saber-fazer estar concentrado no âmbito de reduzidas famílias e não atraindo outros produtores em decorrência do processo produtivo. O queijo pré-cozido constitui em uma inovação construída no território de forma exclusiva, poderia ser implementado também projeto de qualificação e preservação da singularidade, e, os derivados de leite tradicionais como o queijo de coalho, o requeijão e a manteiga em creme. Contraditoriamente aos movimentos existentes a nível global e regional, não existe em Sergipe uma política de IG para os referidos produtos. O reconhecimento institucional da importância socioeconômica e política das unidades de produção artesanal e informal em um sentido mais amplo foram constatados nos trabalhos de Prezotto (2005) Abramovay (2003) e de modo específico Cerdan e Sautier (2002). Nessa linha de raciocínio, defende-se aqui a heterogeneidade como um “ativo territorial”. Esse ativo territorial deverá ser considerado nas políticas de desenvolvimento territorial que designa como “todo o processo de mobilização dos atores que leve à elaboração de uma estratégia de adaptação aos limites externos, na base de uma identificação coletiva com uma cultura e um território”. (PECQUEUR, 2005, p. 12) De acordo com as propaladas políticas inclusivas defendidas pelo poder público, faz-se necessário um novo (re)desenho desse quadro. Mais conveniente que valorar a homogeneização, deve-se compreender a heterogeneidade como um trunfo para o Estado de Sergipe. No âmbito do desenvolvimento mais amplo, os múltiplos derivados de leite, os

tipos de fabriquetas, conformam o território queijeiro e dinamizam a economia fortalecendo o agricultor com um produto (leite) mais valorizado, contribuindo para a fixação dos homens e mulheres no espaço rural, gerando renda e trabalho. No ápice do seu poder descentralizador, o Estado deve proporcionar alternativas tendo em vista inclusão. No caso das fabriquetas de queijo, as políticas devem contemplar todos os grupos de atores, e, não provocar a exclusão com iniciativas direcionadas ao grupo mais capitalizado, prática essa comum defendida por setores institucionalizados. Ancorada ainda na produção artesanal de queijos e alicerçada pelas relações de proximidade/reciprocidade, desenvolve-se a suinocultura no território configurando como atividade geradora de uma segunda-renda para uma gama de atores.

Os dados revelados confirmam a necessidade de acompanhar os diferentes atores produtores dos derivados do leite de acordo com a classificação elaborada ou outras extratificando um número maior de categorias, a partir do dialogo permanente entre a academia, os órgãos públicos e os setores diretamente vinculados com os setores produtivos de toda a cadeia leiteira. Esse conhecimento incita a posicionar em defesa da construção de um caminho próprio intrinsecamente integrado à realidade. Parte-se aqui da premissa que não existe uma resposta única, alternativa essa que resolveria os entraves da produção artesanal dos queijos em Sergipe. Refletir essa diversidade significa encontrar soluções, alternativas compatíveis com os grupos que certamente cumprem importantes papéis na dinâmica territorial. Nessa trilha de raciocínio, algumas medidas em curso podem ser pensadas viabilizando essa alternativa de trabalho e renda e contribuindo para a inserção no mercado formal; a criação de normativas voltadas ao setor; a construção de modelos de infraestrutura compatíveis ao grupo 01, a exemplo das plantas elaboradas em Minas Gerais; outros direcionados ao grupo 02 e 03; a inserção de treinamentos no território queijeiro; o aproveitamento da rota turística do Sertão com as visitas ao Cânion no Rio São Francisco e a histórica trilha do Cangaço, inserir visitas às fabriquetas de queijo muitas delas localizadas às margens da Rota do Sertão, oferecendo os diversos produtos na denominada “Cesta de bens”. (PECQUEUR, 2006). Parte-se da premissa sobre o meio rural e a agricultura não apenas como produtora de bens, a importância da agroindústria de pequeno porte é aqui defendida como uma alternativa que contribui para a manutenção do tecido social em áreas carentes, desprovidos de renda e de trabalho. Urge aproveitar essas

oportunidades criadas por atores no território, fundamentada em sinergias locais, eivadas de atributos culturais, socioeconômico. Equacionar os limites, atender aos desafios da segurança alimentar e aliado a esse processo manter a tradição artesanal da produção dos derivados constitui em um desafio. A possibilidade de execução de diferentes projetos de modernização e a implementação de programas específicos de apoio à agroindústria de tipos e níveis diferenciados é de suma importância para o território e cabe ao Estado, por meio das suas instituições, conduzirem esse processo.

A evolução da atividade queijeira e a consolidação mesmo na informalidade destacam a força de uma cultura e dos atores na busca da reprodução social. O SIAL queijeiro artesanal apresenta-se como uma alternativa endogenamente construída, cujas ações encontram-se em conformidade com a personalidade da região ou, em outras palavras, com a historicidade do território. A articulação dos diferentes atores do território por meio de aparatos institucionais e da organização coletiva dissimulará as exclusões sociais. Apesar de todas as ressalvas, objeções e advertências, o diálogo entre os atores sociais protagonistas dessa estratégia se afigura necessário e a discussão circunscrita da temática requer a pluralidade de conhecimentos que vislumbrem um sistema agroalimentar pautado nas relações de proximidade, na identidade dos atores e na sua territorialidade, reconhecendo um território queijeiro heterogêneo, múltiplo.

REFERÊNCIAS:

- ABRAMOVAY, Ricardo. **O futuro das regiões rurais**. Porto Alegre. Ed. UFRGS, 2003.
- CERDAN, C. SAUTIER, D. Construção e desenvolvimento dos territórios rurais. In: SABOURIN, E. TEIXEIRA, O. A. **Planejamento e desenvolvimento dos territórios rurais: conceitos, controvérsias e experiências**. Brasília: EMBRAPA. Informação tecnológica. 2002.
- MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. **As fabriquetas de queijo: uma estratégia de reprodução camponesa no município de Itabi**; Se. 2001. 161f. Dissertação. (Mestrado em Geografia). Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão, 2001.
- MUCHNICK, J. **Sistemas agroalimentarios localizado: evolución del concepto y diversidad de situaciones**. Congrès Alter, Baeza (Espagne), 2006. Disponível em: <www.gis-syal.agropolis.fr>. Acesso em 23/07/2008.

PECQUEUR. B. O desenvolvimento territorial : uma nova abordagem dos processos de desenvolvimento para as economias do Sul. In: **Revista Raízes**.UFSCG/PB : Campina Grande, v. 24, n°s 01 e 02, jan.-dez. 2005, p. 10-22.

Qualidade e desenvolvimento territorial : a hipótese da cesta de bens e de serviços territorializados.In : **Revista EISFORIA**.UFSC : Florianopolis, v. 4 n°especial dez.2006, p. 135-155.

PREZOTTO. Leomar L. **A sustentabilidade da agricultura familiar**: implicações e perspectivas da legislação sanitária para a pequena agroindústria. Fortaleza: Fundação Konrad Adenauer. 2005.

REQUIER-DESJARDINS. D. BOUCHER. F. CERDAN. C. Globalização, vantagens competitivas e sistemas agroindustriais localizados em zonas rurais de países latino-americanos. In: **Revista EISFORIA**.UFSC : Florianopolis, v. 4 n°especial dez.2006, p. 107-135.

SACHS, Ignacy. **Desenvolvimento, incluyente, sustentável, sustentado**. Rio de Janeiro: Garamond, 2004.

SANTOS, Milton. **A natureza do espaço**: técnica e tempo, razão e emoção. São Paulo: Hucitec.1996.

B. C. V.

Sônia de Souza Mendonça Menezes- Graduada em Geografia (1987), Mestre em Geografia Agrária (2001) e Doutoranda na Universidade Federal de Sergipe. Atualmente é professora do Ensino Médio no Colégio de Aplicação da Universidade Federal de Sergipe.

Maria Geralda de Almeida-Estágio pós-doutoral em Geografia Cultural, professora titular do Instituto de Estudos Sócio-Ambientais- UFG. Coordenadora do Núcleo de Estudos e Pesquisa em Turismo e Cultura. Coordenadora do Grupo de Pesquisa: Geografia Cultural:territórios e identidades – CNPq.

Claire Marie Thuillier Cerdan - Graduada em Ingenieur Agricole et Alimentaire pelo Instituto Agrícola e Alimentario de Lille (1989), mestrado em De Geographie Et Pratiques Du Développement - Université de Paris Nanterre (1991) e doutorado em geographie humaine économique et régionale - Université de Paris Nanterre (1995). Atualmente é pesquisadora do Centro de Cooperação Internacional de Pesquisa Agrônômica para o Desenvolvimento, avaliadora de revista Boletim de Pesquisa EMBRAPA, - antropology of food, - revue d'élevage et médecine vétérinaire des pays tropicaux e - Cahiers Agricultures (Online).